



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ KEK

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
200 ml (1 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
4 yumurta
255 g (1,5 su bardağı) toz şeker
100 ml (1 çay bardağı) sıvı yağ
100 g (1 su bardağı) öğütülmüş ceviz
4 yemek kaşığı rom
275 g (2,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Bitter Glazür

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın.

Yumurta ve toz şekeri bir çatal yardımı ile kar haline gelinceye kadar çırpın. Çatal ile çırpmaya devam ederek sırasıyla sıvı yağı, çırpılmış krem şantiyi, cevizi, romu, un ve hamur kabartma tozunu ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra elde ettiğiniz yumuşak hamuru yağlanmış 24x38 cm boyutlarındaki kalıba dökün ve pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Sudan maşa ile çıkartın, kenarından kesin ve kekin üzerine yayın. Glazür donuncaya kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.